

WALNUSS RUM SCHNITTEN

★★★★★ 4.9 bei 53 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die zimmerwarme Butter und den Zucker zusammen mit den Eidottern schaumig aufschlagen, die geschmolzene Schokolade und die Walnüsse einrühren.
- 2 Das Eiklar steifschlagen, Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd unter den Teig heben. Den Teig auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 15–20 Minuten backen.
- 3 Für die Glasur Staubzucker, Rum, Wasser und Joghurt ca. 10 Minuten lang gut verrühren, bis eine ganz glatte Masse entstanden ist. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.
- 4 Nun die flüssige Schokolade in einen Spritzsack füllen und auf den Kuchen spritzen. Antrocknen lassen und den Kuchen mit einem scharfen, glatten Messer in Quadrate schneiden.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

| | |
|-------|-------------------------|
| 200 g | weiche Butter |
| 200 g | Staubzucker |
| 16 g | Vanillezucker |
| 6 | Eier, getrennt |
| 200 g | geschmolzene Schokolade |
| 140 g | geriebene Walnüsse |
| 160 g | Weizenmehl 700 |
| 8 g | Backpulver |

GLASUR

| | |
|-------|-------------|
| 250 g | Staubzucker |
| 4 EL | Rum |
| 2 EL | Wasser |
| 1 EL | Joghurt |

ZUM VERZIEREN

flüssige Schokolade